

HUACHINANGO ALMENDRADO

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- ½ barra de mantequilla, en 4 trocitos
- 250 g de almendras
- 4 filetes de huachinango, sin piel ni espinas
- 1 limón, su jugo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de crema
- 150 g de queso chihuahua
- ¼ taza de queso parmesano

PREPARACIÓN:

- Vierte la crema, el queso chihuahua y las almendras en la licuadora, previamente refrigerados y marinados en jugo de limón, sal y pimienta.
- Fríe con mantequilla todos los filetes.
- Acomódalos en un refractario engrasado, vertiendo la crema que preparaste.
- Espolvorea queso parmesano a tu gusto.
- Mételes al horno precalentado a 190°C por 15 minutos.

